



Communiqué de presse

Bulle, le 2 octobre 2023

Un Swiss Bakery Trophy Academy pour les écoles professionnelles

À l'occasion de sa 10^{ème} édition, qui se déroulera du 30 octobre au 3 novembre 2024, le Swiss Bakery Trophy fera la part belle à la formation, à travers une nouveauté : le Swiss Bakery Trophy Academy. Ouvert aux écoles professionnelles de Suisse, il permettra aux classes de 2^{ème} année d'élaborer un entremet qui sera ensuite taxé selon les critères en vigueur au concours. Pour l'organisation, le Swiss Bakery Trophy collaborera avec son partenaire exclusif sur ce projet, Carma, qui mettra une équipe de professionnels à disposition des jeunes tout au long de leur parcours au Swiss Bakery Trophy Academy.

Un concours de professionnels pour les apprenti·e·s

Dans le cadre de sa 10^{ème} édition, en 2024, le comité d'organisation du Swiss Bakery Trophy a souhaité intégrer les apprenti·e·s dans sa démarche d'excellence et d'innovation. Il va ainsi inviter les écoles professionnelles suisses à participer au Swiss Bakery Trophy Academy. Pour ce faire, durant leur 2^e année d'apprentissage, les apprenti·e·s imaginent, créent et élaborent un entremet, de taille et de composition de leur choix, qu'ils présenteront au concours durant leur 3^e année d'apprentissage, le 31 octobre 2024. Cet entremet sera ensuite taxé comme « les grands » selon les critères en vigueur au Swiss Bakery Trophy.

Carma mettra son expertise au service des jeunes

Pour la mise sur pied du Swiss Bakery Trophy Academy, le comité d'organisation collaborera avec Carma, le partenaire exclusif de ce concours à destination des apprenti·e·s. Carma est une marque de produits qui se démarque par une gamme complète de produits pour la boulangerie et la confiserie et par les ingrédients de qualité qu'elle utilise dans la création de ses produits. Première marque de chocolat suisse avec 100% d'ingrédients durables, elle s'engage pour la formation des boulangers, pâtisseries et confiseurs de demain. Carma mettra une équipe de professionnels issus de la Chocolate Academy de Zurich afin de soutenir les jeunes tout au long de leur parcours au Swiss Bakery Trophy Academy.

La jeunesse et la formation au centre de la démarche

Les objectifs de ce concours sont notamment de sensibiliser les apprenti·e·s au processus de création, tout en permettant aux maîtres de cours d'aborder les domaines théoriques sous forme d'application pratique. Carma partage cet engagement envers la jeunesse et la formation, notamment à travers la Chocolate Academy, un laboratoire de haute gamme & centre d'expertise et de formation professionnelle au cœur de Zurich, ce qui en fait un partenaire idéal pour le Swiss Bakery Trophy Academy.



Le Swiss Bakery Trophy

Organisé par l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, le Swiss Bakery Trophy met en valeur, sous forme d'évaluation, les produits de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale. Cette manifestation d'envergure nationale est devenue le concours de référence pour les artisans et les professionnels de la branche en Suisse. Le concours a lieu tous les trois ans et comptabilise à chaque édition 1'400 produits présentés par près de 200 entreprises, devant 45'000 visiteurs.

Contacts :

Nicolas Taillens, responsable du Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietailens.ch
Alix Delaveau, Trade Marketing Manager Carma, 079 513 43 85, alix.delaveau@barry-callebaut.com